

# CONFEITANDO BOLOS

COM MARTA BALLINA

Com Suplemento de

RECEITAS  
em  
MOLDES



NÚMERO

5

R\$ 4,50





# *Os sete anõeszinhos*





**1**

Para fazer as bases, misturar cobertura de chocolate branco, temperada, com crocantes. Pôr porções desta mistura para solidificar sobre papel celofane ou parafinado.



**2**

Submergir a casquinha numa tigela com cobertura de chocolate temperada e fazê-la girar com a ajuda de um garfo. Levantá-la e deixar que a cobertura escorra um pouco.



**3**

Colar a casquinha sobre a base de cobertura branca e crocante.



**4**

Colocar cobertura no ponto da casquinha. Espetar a cabeça e cortar sua parte superior. Decorar o cabelo e colar o gorrinho. Fazer as mãos e os sapatos. Decorar detalhes com falso marzipã e glacê.



**Os anõezinhos que compõem este modelo têm um atrativo especial, pois estão feitos com duas delícias que a garotada adora: chocolate e doce de leite. Além de gostosos, são ideais tanto para decorar bolos quanto para presentear a cada criança da festa, como uma lembrancinha.**

Com uma tesoura, acertar as bordas das casquinhas de sorvete, se for necessário, para que fiquem de pé. Em seguida, recheá-las com doce de leite pastoso e banhá-las com cobertura de chocolate. Para isso, submergir a casquinha numa tigela com chocolate temperado (ver Suplemento de Moldes), fazendo-a girar com a ajuda de um garfo para banhar bombons (ou um comum). Depois, levantar a casquinha com o garfo e esperar que a cobertura escorra um pouco. Colar a casquinha sobre sua base.

## Bases

As bases podem ser pães de mel, biscoitos ou, como neste caso, feitas com cobertura de chocolate branco e



# OS SETE ANÕEZINHOS



crocante (pode-se utilizar flocos de milho, castanhas ou nozes picadas). Uma vez dissolvida e temperada a cobertura, derramar sobre ela bastante crocante e misturar. Com a ajuda de uma colher, colocar porções sobre um papel celofane ou parafinado. Deixar solidificar.

## Terminação

Modelar a cabeça com falso marzipã cor-de-pele. Colocar um pouco de cobertura na ponta da casquinha para que, ao espetar a cabeça, esta fique bem colada. Fazer orifícios para os olhos e para a boca. Recheiar os olhos com glacê preto em cartucho de papel. Modelar as orelhas e fazer uma bolinha para o nariz. Colar com clara.

Modelar pequenos cones para os gorriinhos. Com uma tesoura, cortar a parte superior da cabeça (para que o gorriinho encaixe perfeitamente sobre ela) e decorar o cabelo com glacê branco em cartucho de papel. Colar o gorro. Com o mesmo glacê, fazer a barba e o bigode do personagem. Fazer as mãozinhas com falso marzipã e colá-las ao corpo com um pouco de cobertura.

O corpo dos anões pode ser decorado de muitas formas, fazendo detalhes com falso marzipã e glacê de distintas cores, como botões, laços, etc.

Por último, fazer pequenos cones de falso marzipã e dobrar-lhes as pontas para cima, formando os sapatinhos, que são colados ao corpo, sobre a base. ■





# *A primeira comunhão*







Para fazer este modelo, preparar um bolo quadrado de 24 cm de lado e rechear-lo a gosto. Colocar na geladeira de 2 a 3 horas, no mínimo. Depois, cortar as distintas peças que compõem o cálice. À parte, recortar bases de papelão nas formas do cálice e da hóstia e forrá-las com papel-alumínio. Colar as peças recortadas do bolo em suas respectivas bases, usando, para isso, doce de leite pastoso. Forrá-las com pasta americana branca.

## Decoração

Usar um tabuleiro retangular, de madeira ou outro material resistente, cujas medidas sejam 30 x 40 cm. Estirar pasta americana amarela, com 5 mm de espessura. Esperar que seque um pouco (mais ou menos 10 minutos) e tornar a passar o rolo por cima. Ao fazer isto, a pasta, que já começava a secar, ganha uma textura com rachaduras, como se vê na foto do modelo terminado. Forrar o tabuleiro com ela, do mesmo modo como se faz com um bolo, untando-o com glacê ou doce de leite pastoso, para que cole.

Em seguida, colar o bolo no centro do tabuleiro, com doce de leite pastoso ou glacê. Dar o acabamento nas bordas do tabuleiro colando, com glacê, uma fita de cetim. Decorar com glacê em cartucho de papel o monograma da hóstia e os arabescos sobre o cálice. Quando o glacê começa a secar, pintar o cálice com corante comestível amarelo, em pó, utilizando um pincel seco, para dar um acabamento esbatido. Colar uma fita na união do pé com a base e completar com um laço. Finalmente, agregar os buquês, que são armados intercalando jasmims e folhas, tudo feito com pasta americana. O toque final é dado pelos lacinhos de fita de cetim, fininha. Outra opção é colocar buquês de flores naturais. ■



**1**  
*Recortar o bolo como se vê na foto.*



**2**  
*Redistribuir as partes recortadas do bolo, para formar a hóstia e o cálice.*



**3**  
*Estirar pasta americana, com 5 mm de espessura, e esperar uns minutos, até que comece a secar.*




**4**  
*Então, tornar a passar o rolo, para obter a textura com rachaduras. Forrar o tabuleiro como se forma um bolo.*



# *Preta, pretinha*





 Neste modelo, apresentamos um bolo recortado muito fácil de fazer. Preparar um bolo redondo de 26 cm de diâmetro e rechear-lo a gosto. Se rechear, será necessário colocá-lo na geladeira de 2 a 3 horas, antes de recortá-lo.

Em seguida, colocar sobre o bolo o desenho da cara da figura, recortado em cartolina, e cortá-lo com uma faca bem afiada. As sobras laterais servirão para formar o ossinho que vai sobre a cabeça, às quais deve-se terminar de dar forma com uma faca (ver como são distribuídas as peças na fotografia). Preparar bases de papelão forradas com papel-alumínio para a cara e o ossinho, nas formas respectivas. Colar as peças de bolo sobre suas bases, com doce de leite pastoso.

Em seguida, untar o bolo com doce de leite ou creme de chocolate e espalhar côco ralado misturado com chocolate em pó ou granulado de chocolate, começando pelas laterais. Para isso, sustentar o bolo com uma mão e, com a outra, pegar punhalados de côco e ir pressionando sobre a superfície untada, para que fique bem aderido. Repetir o mesmo para o ossinho, usando, neste caso, côco sem tingir.

Colocar estas duas peças sobre um tabuleiro forrado com pasta americana verde (ver como fazer a textura na pasta na pág. 5).

Para fazer o cabelo, preparar rolinhos de pasta americana tingida de preto e enroscá-los num palito de churrasquinho, para formar cachinhos. Antes que sequem, retirar do palito e apoiar os cachinhos sobre a testa. Pôr pedaços de rolinhos pretos enroscados no osso, para simular que este está amarrado com o cabelo. À parte, estirar pasta americana branca e cortar duas peças ovais, para os olhos. Colar sobre estas dois círculos cortados em pasta preta. Colocar os olhos sobre o bolo, retirando um pouco do côco ralado, para que fiquem bem aderidos ao creme. Modelar o nariz com pasta americana marrom, passá-lo por côco ralado com chocolate e colá-lo na cara,



**1**  
*Apoiar o desenho da cara sobre o bolo e cortar com uma faca bem afiada.*



**2**  
*Com as sobras do recorte, fazer o ossinho da cabeça.*



**3**  
*Untar o bolo com doce de leite ou creme de chocolate. Espalhar por cima côco ralado com chocolate em pó ou granulado de chocolate. Pressioná-los sobre o creme, para que fiquem bem aderidos.*



**4**  
*Decorar olhos, nariz e boca. Fazer os brincos passando pedaços coloridos de pasta por um arame que será espetado em argolas brancas. Para o cabelo, enroscar rolinhos de pasta em um palito e, depois, colá-los na testa.*

debaixo dos olhos. A boca é uma bolinha achatada de pasta americana vermelha, da qual se retira um pedaço do centro, com um cortador redondo. Colar sobre o bolo. Finalmente, fazer os brincos com pedrinhas coloridas enfiadas em arames, que se espetam nas argolas brancas, tudo feito em pasta americana. Colocá-los no tabuleiro, ao lado do bolo. ■



*Quinze  
anos  
iluminados*





## Folhas

São feitas com pasta de mel, em tons de rosa, vermelho e amarelo. Primeiro, estirar a pasta e cortar as folhinhas com o cortador apropriado. Passar um palito pelas bordas, para afiná-las e ondulá-las. Marcar as nervuras com um marcador ou um palito. Deixar secar por 24 hs e realçar as cores usando corantes comestíveis em pó ou líquido e um pincel seco.

## Suportes para as velinhas

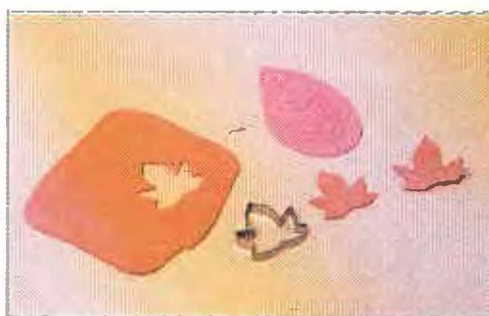
Estes suportes são feitos em pastilhagem e servem para sustentar as velinhas que são colocadas rodeando as laterais do bolo.

Modelar um pequeno cone comprido e achatá-lo. Utilizando a base de uma velinha de aniversário, fazer uma cavidade na parte mais larga do cone, enquanto a pastilhagem ainda estiver fresca. Deixar secar por 24 hs. Quando estiver bem seca, colar a velinha com bastante glacê. São necessários doze suportes.

## Decoração

Preparar dois bolos ovais, tendo um 32 cm e outro, 22 cm, no maior comprimento. Preparar outro bolo, só que redondo, com um diâmetro de 10 cm. A altura, comum a todos os bolos, será de 7 cm.

Forrá-los com pasta americana branca e colá-los um sobre o outro, de acordo com a distribuição indicada no Suplemento de Moldes. Ver também neste suplemento como fazer suportes com palitos de churrasquinho, para evitar que o peso do bolo de cima deforme o outro, que está embaixo. Ao redor da base de cada bolo, fazer um acabamento com glacê branco em saco de confeitar com bico pitanga. Começar a decorar o bolo superior (redondo),



**1**

Estirar pasta de mel e cortar as folhas. Fazer as nervuras com um marcador ou palito. Deixar secar e tornar a pintá-las com corantes em pó.



**2**

Preparar os suportes com pequenos cones de pastilhagem compridos, achatados. Fazer uma cavidade num lado, com uma velinha, sobre a pasta ainda fresca. Deixar secar e colar as velas com bastante glacê.



**3**

Inserir os suportes nas laterais dos bolos ovais, colocando bastante glacê ao redor de cada um deles, para colar as folhas.

espetaudo três velinhas e colocando bastante glacê ao redor delas, para colar folhinhas, fazendo um arranjo harmônico.

Em seguida, inserir cinco suportes, com suas respectivas velas, nas laterais do bolo do meio. Tomar cuidado para que as distâncias entre os suportes sejam iguais. Colocar glacê ao redor de cada um deles e colar folhinhas, como foi feito no bolo superior.

Repetir o mesmo procedimento no bolo de baixo, inserindo nas laterais os sete suportes restantes.

Por último, dar brilho polvilhando por cima das folhas açúcar granulado colorido; esmigalhado, para que fique mais fino. Se quiser, fazer uns pontinhos de glacê sobre os bolos. ■






# *A galinha e seus pintinhos*





 O creme surpresa é ideal para cobrir figuras que têm um bolo como base, além de ser recomendável para climas úmidos.

## Pintinhos

Os pintinhos são as únicas peças modeladas em falso marzipã. Para fazê-los, seguir a sequência indicada na fotografia. Primeiro, modelar um pequeno cone para o corpo, afinando bem a ponta para formar o rabinho. À parte, modelar uma bolinha para a cabeça e decorar os olhinhos. Fazer o bico com falso marzipã alaranjado, a partir de um pequeno cone. Colá-lo com clara, cortá-lo ao meio e, depois, remarcar o interior do mesmo fazendo um orifício com um palito. Formar as asinhas e cortar uma das bordas com tesoura, para simular as penas. Colá-las ao corpo com clara. Decorar as peninhas da cabeça com glacê amarelo em cartucho de papel.

## Galinha

Para fazer a galinha, assar dois bolos, usando como forma latas de conserva de 500 g, forradas com papel manteiga. Um dos bolos servirá para modelar a cabeça e outro, o corpo. O bolo do corpo é torneado com uma faca bem afiada ou um estilete, dando-lhe uma forma ovalada (ver a sequência no Suplemento de Moldes). Para a cabeça, torneir o bolo dando-lhe uma forma esférica.

## Decoração

Fazer um bolo redondo, com 26 cm de diâmetro. Recheá-lo e colocá-lo sobre um tabuleiro com 36 cm de diâmetro, forrado com falso marzipã ou papel crepom. Pôr o corpo no centro, colando-o ao bolo da base com um pouco de creme surpresa. Colocar uma casquinha de sorvete com a ponta



**1** Modelar um pequeno cone e dobrar a ponta, para formar o rabo. Fazer a cabeça e decorar os olhos com glacê preto. Colar o bico. Formar as asas e colá-las. Decorar as peninhas da cabeça.



**2** Colar o bolo do corpo sobre o da base. Colocar a casquinha que serve como rabo apoiada num palito que deve traspasar o corpo e espetar-se no bolo da base. Colocar a cabeça do mesmo modo.



**3** Com a ajuda de uma espátula, untar corpo e cabeça com creme surpresa branco.



**4** Com o mesmo creme, em saco de confeitar e bico para folhas, decorar as penas, começando pelo rabo, para que se sobreponham. Deixar livre a parte da cara.



**5** Fazer dois montinhos de creme para as bochechas, alisando-os com um pincel umedecido com água quente, para dar-lhes forma.



# A GALINHA E SEUS PINTINHOS

6

Fazer o bico com creme alaranjado. Retocar com uma esteca e um pincel umedecido. Decorar as pestanas e os olhos como se estivessem fechados.



7

Decorar o ninho sobre o bolo da base usando bico chuveirinho. Colocar os pintinhos e, sobre eles, as asas. Colar uma parte destas ao corpo e outra ao bolo da base.



8

Decorar as penas das extremidades para o corpo. É provável que as asas se inclinem e acomodem sob o peso do creme.



cortada, que servirá como rabo, apoiada num palito de churrasco que deve traspasar o corpo e espetar-se no bolo da base. Colocar a cabeça do mesmo modo.

Untar corpo e cabeça com creme surpresa branco. Alisar com um pincel umedecido com água quente. Colocar o mesmo creme num saco de confeitar com bico para folhas e decorar as penas, começando pelo rabo, para que se sobreponham.

Deixar a cara sem decorar, fazendo as bochechas com dois montinhos de creme, alisando-os com um pincel umedecido com água quente. Com creme tingido de alaranjado, fazer duas pontas, para formar o bico, retocando-o com uma esteca e um pincel umedecido com água quente. Usando um cartucho de papel, colocar creme vermelho no interior do bico, para dar-lhe cor. Alisar. Com creme preto, em cartucho, delinear o contorno dos olhos, as sobrancelhas e as pestanas. Colocar um pouco deste creme preto nas pálpebras e esbatê-lo um pouco, com a ajuda de um pincel e água quente. Fazer a crista com creme vermelho. Se quiser, dar um pouco de rubor às bochechas com creme vermelho esbatido.

Com creme de surpresa com uma pitada de cacau em pó, decorar o ninho, usando para isso saco de confeitar com bico chuveirinho. Começar pelas laterais, de baixo para cima. Antes de fazer este trabalho, untar o bolo da base com o mesmo creme, para tornar a decoração mais firme.

Uma vez que se tenha terminado de decorar, distribuir os pintinhos ao redor, bem próximos à galinha. Depois, colocar por cima as asas, recortadas em folhas de pão ázimo (hóstia) ou cartolina branca (ver Suplemento de Moldes). Colar ao corpo com creme e dobrá-las pela linha tracejada. Inserir a ponta de algumas penas no ninho (ver foto). Finalmente, decorar as penas com creme, das extremidades para dentro. É provável que, sob o peso do creme, as asas inclinem-se um pouco e terminem de acomodar-se. ■



# *Uma viagem espacial*





# UMA VIAGEM ESPACIAL

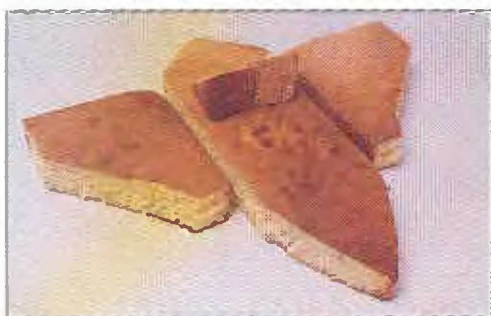
**1**

Seguindo as indicações do molde, cortar o bolo para formar as distintas partes do foguete.



**2**

Distribuição das partes recortadas do bolo, para formar o foguete.



**3**

Amar os complementos das asas e deixá-los secar de pé. Encaixar e colar as peças da rabo. Colar a parte superior da cabina com a pastilhagem ainda fresca, para que fique curva.



**4**

Fazer os suportes das turbinas com rolinhos de pasta americana cinza, cortados em diagonal.



**5**

Forrar o corpo principal do foguete com pasta americana e, imediatamente, inserir as três peças triangulares.



Todas as peças de pastilhagem necessárias para este modelo podem ser preparadas com antecipação (ver Suplemento de Moldes). Desta forma, na hora de decorar o bolo, o trabalho será feito rapidamente.

## Decoração

Fazer um bolo quadrado de 20 cm de lado e recheá-lo, se quiser. Deixar esfriar bem (de preferência, colocar na geladeira por, pelo menos, 2 ou 3 horas) e, seguindo as indicações do molde, cortar as peças que formam o foguete. Para gular-se na redistribuição das partes recortadas, ver Suplemento de Moldes.

Colar cada uma das partes recortadas em bases de papelão e forrá-las com pasta americana cinza-claro.

À parte, preparar o tabuleiro na forma desejada e forrar com pasta americana. Para dar uma aparência marmorizada, estirar juntas pastas azul-escuro, branca e amarela.

Uma vez forrado o corpo principal do foguete, colá-lo no tabuleiro. Inserir na ponta as três peças triangulares, quando a pasta ainda estiver fresca, e colá-las com glacê. Colocar a cabina de pastilhagem (armada de acordo com o Suplemento de Moldes) e a parte traseira desta, recortada do bolo e forrada com pasta americana. Colar tiras de pasta cinza nas uniões e vértices das peças, para dar um melhor acabamento. Espetar um pedacinho de arame forrado de preto, na frente, para dar um detalhe.

Para as duas turbinas da parte de trás, fazer os suportes com rolinhos de pasta americana cinza cortados em diagonal, como se vê na foto. Fixá-los ao bolo com a ajuda de um palito de





churrasquinho e colar as turbinas com glacê. O rabo do foguete, atrás da cabina, também é colado com bastante glacê.

Sobre as duas asas de bolo colar, com glacê, os complementos feitos em pastilhagem, já montados e secos. Colar os demais acessórios.

Decorar pontinhos com glacê em cartucho de papel sobre as tiras de pasta cinza que dão acabamento nos vértices e uniões das peças, para imitar os rebites. Pintar com corante comestível prateado, de acordo com o indicado no Suplemento de Moldes. »



**6**  
Colar a cabina de pastilhagem, já montada e a parte de trás, recortada em bolo e forrada. Decorar as uniões e os vértices com tiras de pasta cinza. Colar as turbinas aos seus respectivos suportes.



**7**  
Colar, com glacê, os complementos das asas montados em pastilhagem, já secos.










# Sombrinha romântica

 Este modelo é muito simples e basta que se prepare com antecipação os buquês de botões de rosa.

## Botões de rosa

Neste modelo são utilizados três buquês, para os quais devem ser preparados quinze botões. Cortar um arame forrado de verde (destes usados para fazer flores artificiais) em pedaços de, aproximadamente, 8 cm de comprimento. Dobrar uma das extremidades e encaixar nesta um pequeno cone, feito de pasta de mel cor-de-rosa (com a ponta do arame dobrada desta forma, o cone ficará bem firme, evitando que o botão se solte depois).

À parte, fazer as pétalas. Para isso, cortar círculos na mesma pasta e afinar as bordas com um boleador. Armar a rosa colando pétala por pétala, com clara de ovo. Fazer o cálice da flor e as folhinhas com glacê verde. Armar os buquês misturando os botões de pasta de mel com pequenas flores brancas e folhas naturais.

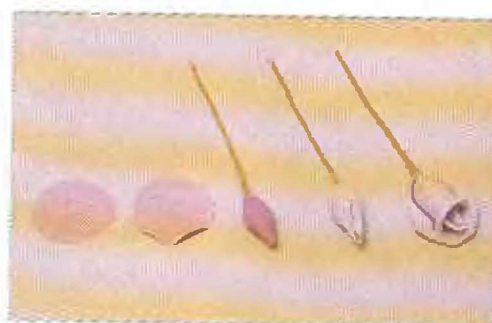
## Decoração

Fazer um bolo redondo do tamanho que quiser. Cortá-lo ao meio e colocar uma metade sobre a outra. Depois, forrá-lo com pasta americana branca e colocá-lo sobre um tabuleiro forrado do mesmo modo.

À parte, tingir pasta americana de cor-de-rosa e fazer a ponta e cabo da sombrinha (com um rolinho). Colar o cabo no tabuleiro.

Marcar as divisões entre as hastes da sombrinha com uma esteca e, com glacê em dois tons de rosa distintos, decorar cada uma delas com arabescos,

fazendo ponto perdido bem fechado. Remarcar as linhas divisórias com glacê, usando saco de confeitar com bico pitanga, médio. Espetar a ponta da sombrinha com a ajuda de um palito. À parte, cortar uma tira de pasta americana cor-de-rosa e franzi-la para formar o babado da barra da sombrinha, que deve ser colado ao bolo com glacê. Cobrir a união entre o babado e o bolo com uma fita de cetim rosa. Completar a decoração colocando os buquês e um laço de fita no cabo. Decorar a borda do tabuleiro com glacê cor-de-rosa em cartucho de papel, fazendo ponto cordão. ■



**1**

**Botões:** colocar um pequeno cone de pasta de mel cor-de-rosa na ponta dobrada de um arame. Cortar as pétalas, afinar as bordas com um boleador e colá-las, formando o flor.



**2**

Colocar o bolo e o cabo sobre o tabuleiro.

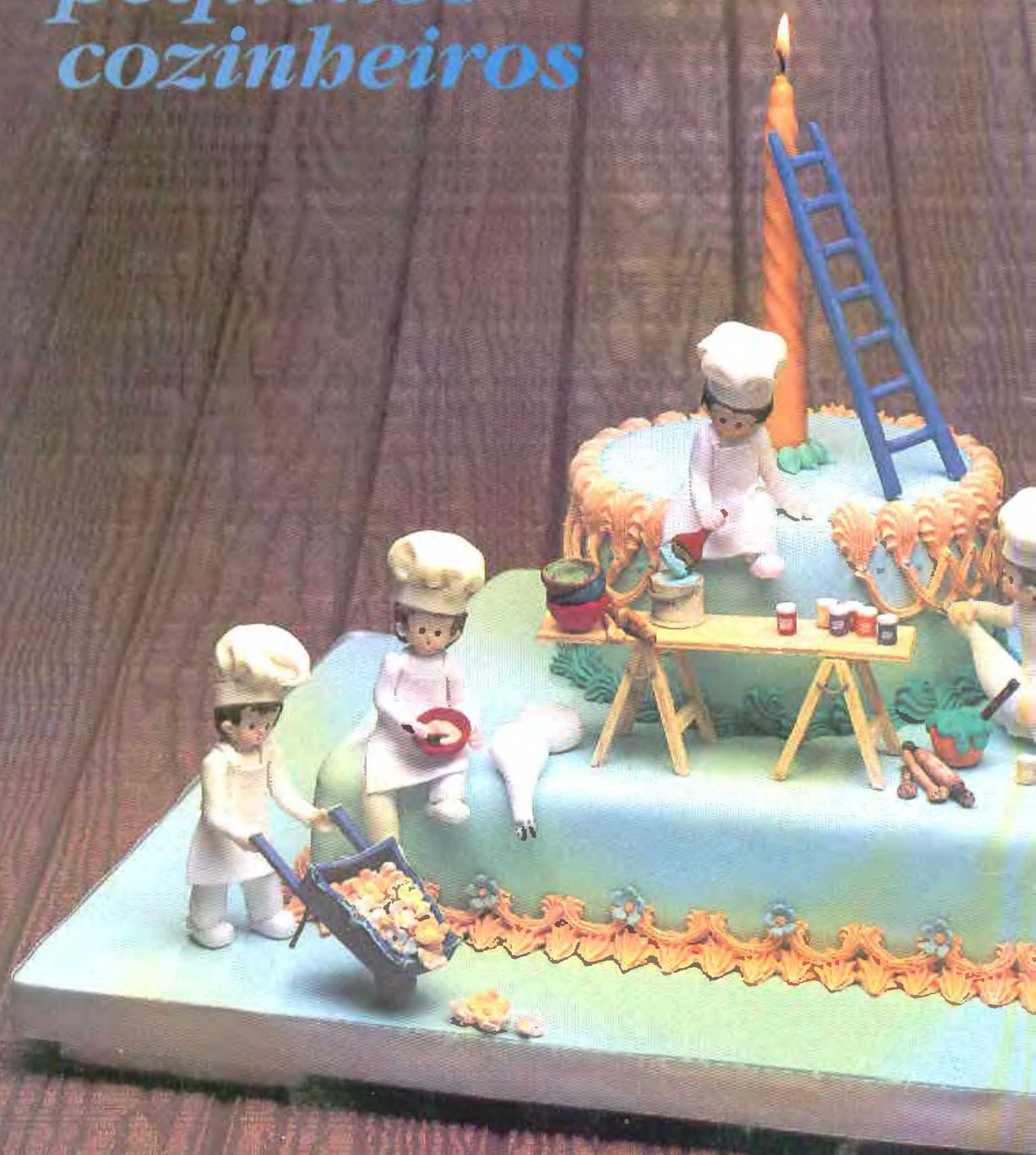


**3**

Marcar as divisões entre as hastes com uma esteca e começar a decorar com glacê em cartucho de papel, fazendo arabescos com ponto perdido.



# Os pequenos cozinheiros







## Cozinheiros

Os bonequinhos dos cozinheiros são modelados em pasta americana e pastilhagem. Fazer os corpinhos (que são as roupas brancas) a partir de um rolinho de pastilhagem, do qual se corta uma das extremidades ao meio, para formar as pernas. Massagear com os dedos o lugar onde foi feito o corte, para alisar a pasta. Acomodar cada bonequinho na posição desejada (ver foto) e colocar um palito onde será inserida a cabeça. Estirar pasta americana, recortar os aventais e colá-los. Fazer os braços com rolinhos de pastilhagem e grudá-los aos corpos. Modelar as cabeças em falso marzipã cor-de-pele, fazendo os orifícios para a boca e os olhos, preenchendo estes últimos com glacê. Modelar uma bolinha com o mesmo marzipã para o nariz.

Para o chapéu dos cozinheiros, estirar pasta americana branca, cortar uma tira e formar um aro. Deixar secar por 24 hs. Cortar a parte superior da cabeça dos bonecos, para que os chapéus encaixem bem. Decorar o cabelo com glacê em cartucho de papel e colar o aro de pasta, já seco. À parte, cortar um círculo de pasta, unedecer as bordas e franzi-lo com a mão. Colocar glacê dentro do aro colado sobre a cabeça do boneco e colar este círculo franzido, que será a parte superior do chapéu. Para completar as figuras, fazer as mãozinhas em falso marzipã e colar nelas utensílios de cozinha.



**Nota:** os cozinheiros podem ser modelados diretamente sobre o bolo ou preparados com antecipação, sobre bases de Isopor®, onde deverão ficar até que sequem totalmente, depois de 24 horas.





# OS PEQUENOS COZINHEIROS

**1**

Fazer os corpinhos dos cozinheiros em pastilhagem e deixá-los secar (sobre o bolo ou em uma base de Isopor®) acomodados nas posições desejadas.



**2**

Modelar as cabeças em falso marzipã e fazer os olhos, a boca e o nariz. Cortar a parte superior das cabeças, decorar o cabelo e colar as partes que compõem o chapéu, feito em pasta americana branca.



## Decoração

Preparar um bolo retangular de 15 por 30 cm e outro redondo, com 15 cm de diâmetro. Forrar ambos com pasta americana verde-claro. Colocá-los sobre um tabuleiro lorrado com a mesma pasta. Fazer um adorno de acabamento na borda superior do bolo redondo e no contorno da base do bolo retangular. Para isso, utilizar glacê alaranjado em saco de confeitar com bico pitanga. Com glacê verde, decorar o contorno da base do bolo menor.

Se os bonequinhos foram modelados anteriormente, colá-los aos bolos com glacê, do mesmo modo que os acessórios de pastilhagem (carrinho de mão, escadinha, frascinhos, etc.). Estes acessórios podem variar, de acordo com o gosto de cada um. Para a tábua e os cavaletes, cortar pastilhagem com 3 mm de espessura. Deixar secar e pintar com corante marrom e pincel. Para terminar, colocar a vela sobre o bolo superior. ♦





# RECEITAS

## GLACÊ REAL

(PARA CONFEITAR COM CARTUCHO DE PAPEL OU SACO DE CONFEITAR; PARA FAZER BORDAS E COLAR PEÇAS DE PASTILHAGEM OU MARZIPÃ)

- 1 clara de ovo
  - 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (250 g). Passar por uma peneira bem fina, duas ou três vezes.
  - 1 colher (sobremesa) de suco de limão, coado
- Opcional: uma pitada de cremor tártaro ou gotas de vinagre branco

consistente (também pode ser batido manualmente). A medida do açúcar é aproximada, pois depende do tamanho da clara. O ponto do glacê só se aprende com a prática. Se ele está muito mole, tem um aspecto abrilhantado e a decoração não sai bem feita. Neste caso,

limão. Não esquecer que o glacê deve ser batido novamente na hora de ser usado. É imprescindível tapar a tigela com uma toalha ou pano úmido enquanto se trabalha, para evitar que o glacê seque. Colorir com corantes vegetais. Para guardar o glacê, usar frasco de



## CREME SURPRESA

### Todas as vantagens para usar em climas úmidos

Este creme pode ser realizado só com gordura vegetal, só com manteiga ou ambas combinadas. No entanto, quando esta receita é preparada apenas com a gordura vegetal, consegue-se algumas vantagens, que enumeramos a seguir:

**1** É mais firme e a cor é mais branca.

**2** Ao agregar corantes, as tonalidades ficam bem acentuadas, como se fosse glacê.

**3** O creme não seca, como

secos da decoração.

**4** Não é afetado pela umidade (como ocorre com o glacê) nem fica mole nos dias de calor (como os cremes feitos com manteiga).

**5** Pode-se guardar os trabalhos decorados com este creme na geladeira, sem que sejam afetados pela umidade e sem que o creme se dissolva.

Ao creme surpresa, ideal para climas úmidos, pode ser dado um ponto bem consistente, agregando açúcar de confeiteiro, ou um pouco mais mole, agregando algumas gotas de água morna.

Para cobrir e confeitar figuras

• *1 colher (café) de sal*

• *Essência a gosto*

Pode-se usar gordura vegetal ou manteiga, ou ambas combinadas, meio a meio.

Com a gordura vegetal, o creme fica mais branco e muito mais consistente. Usá-las à temperatura ambiente.

Com a batedeira a baixa velocidade, bater por, aproximadamente, 10 minutos, a gordura vegetal com os demais ingredientes (o açúcar deve ser colocado pouco a pouco, à medida que se bate). Depois, a alta velocidade, continuar batendo durante 5 minutos mais, aproximadamente.

A quantidade de água pode



---

## PASTA DE MEL

(PARA FAZER FLORES, BONECOS E ROUPAS. EM CLIMAS MUITO ÚMIDOS, PODE SER USADA TAMBÉM PARA FORRAR BOLOS.)

- 1 e 1/2 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó, sem sabor
- 1 colher (sopa) de manteiga ou gordura vegetal
- 4 a 6 colheres (sopa) de água
- Gotas de essência a gosto
- Açúcar de confeitador, peneirado (o necessário)

Colocar a água numa panela e agregar a gelatina, polvilhando-a, como uma chuva. Levar ao fogo em banho-maria até que dissolva totalmente. Acrescentar o mel, a essência e a manteiga. Quando todos os ingredientes estiverem bem dissolvidos, retirar do fogo e deixar

amornar. Agregar o açúcar de confeitador peneirado e amassar, até que não grude nas mãos. Não é preciso deixá-la descansar. Pode ser usada no mesmo momento, tanto para preencher fôrmas e fazer peças maciças como para estirar e fazer roupas e flores.

---

## COMO TEMPERAR COBERTURA DE CHOCOLATE

Raspar a barra de chocolate com uma faca, sobre uma

senão, não derrete e vira uma pasta.

ou colocar em fôrmas. Se depois deste último passo a



## FALSO MARZIPÃ (PARA FORRAR E MODELAR)

- 75 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de água
- 150 g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)
- Essência de amêndoas amargas ou outra, a gosto
- Açúcar de confeiteiro (aprox. 2,5 kg)

Colocar numa panela a manteiga e a água e levar ao fogo. Quando começar a ferver, acrescentar toda a farinha de uma vez e ir mexendo com uma colher de pau. Cozinhar em fogo médio por, aproximadamente, 5 minutos, até que a massa solte da panela. Retirar e deixar

esfriar, acrescentando depois a glucose e a essência. Derramar sobre uma bancada e amassar com açúcar de confeiteiro. Esta receita rende, aproximadamente, 3 kg de massa.

### MUITO IMPORTANTE

Temos recebido muitas cartas de leitores que nos comentam sobre a dificuldade em encontrar um dos ingredientes da **receita da Massa Elástica**, a goma adraganta (também conhecida como alcatira ou tragacanto) ou o CMC. Respondendo a estas consultas, sugerimos que **substituam essa receita pelas de Pasta de Mel ou Pasta Americana**, com a garantia de que os trabalhos poderão ser feitos com a mesma qualidade. Gostaríamos também de esclarecer que este produto -a goma adraganta- é totalmente natural e comestível, muito usado na elaboração de doces dietéticos. Este produto é



---

## COMO CRIAR CORES MISTURANDO CORANTES

Algumas vezes não é possível encontrar corantes comestíveis em todas as cores. As mais difíceis são o preto e o marrom. Em determinados casos, pode-se substituí-las por outras (como, por exemplo, usar azul-escuro no lugar do preto). Ou, então, misturar duas ou mais cores para obter uma outra, diluindo-as num pires com água. A seguir, damos algumas indicações de como preparar cores a partir de mesclas de corantes.

**Misturando as cores primárias obtêm-se as secundárias:**

**Alaranjado:** vermelho e amarelo,

**Verde:** azul e amarelo

**Violeta:** azul e vermelho

**Dicas para fazer outras cores:**

**Marrom:** diluir e misturar verde e vermelho ou azul, amarelo e vermelho.

**Preto:** usar azul bem escuro (em alguns casos) ou diluir amarelo, vermelho e bastante azul-escuro.

**Cor-de-pele:** colocar uma pequena quantidade de corante alaranjado.

**Lilás:** diluir azul, vermelho e branco.

---

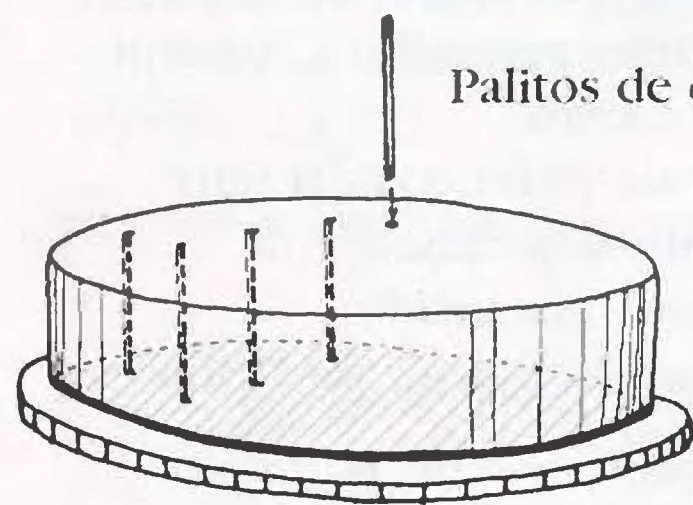
## COMO ESTIRAR PASTA PARA QUE FIQUE COM APARÊNCIA MARMORIZADA



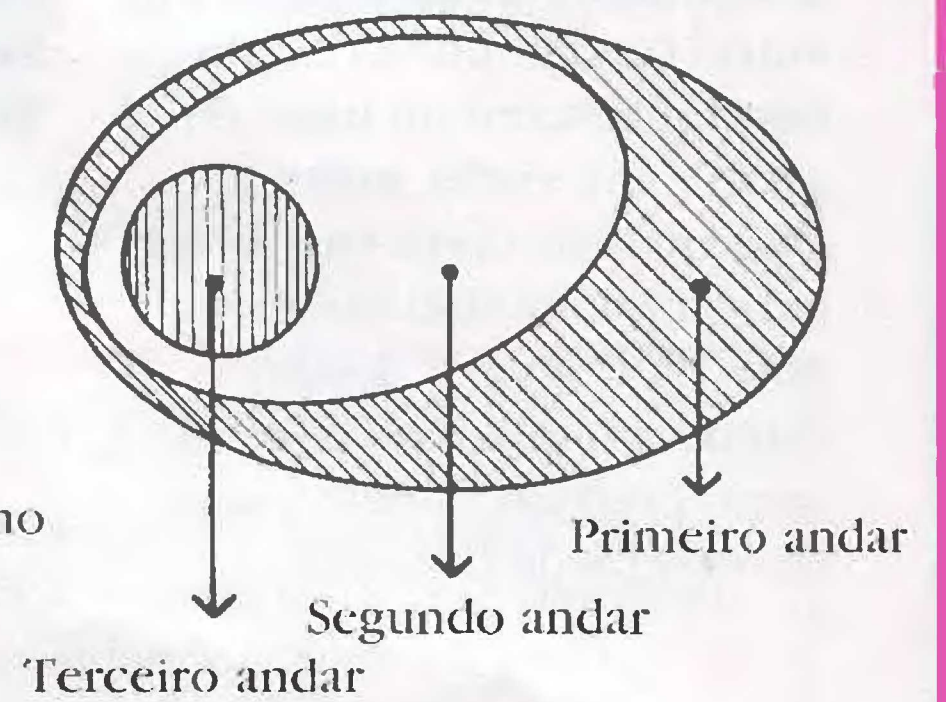
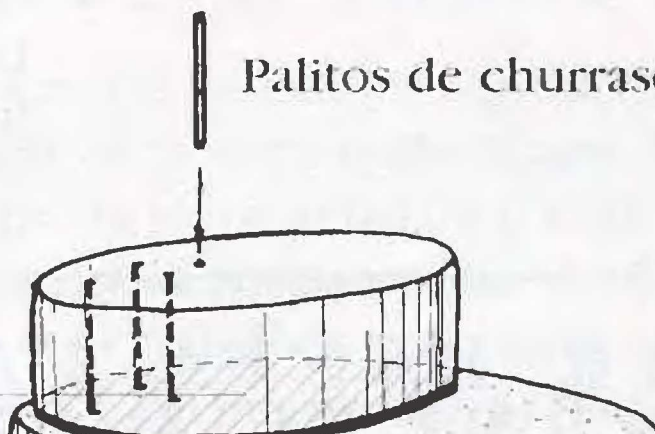
# MOLDES

## QUINZE ANOS ILUMINADOS

### Como colocar os bolos sobrepostos

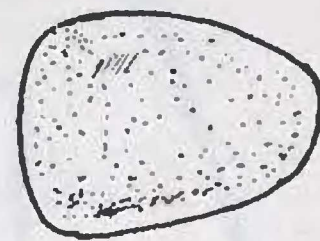
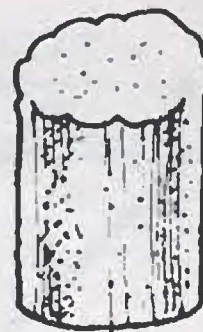
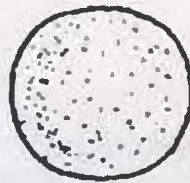
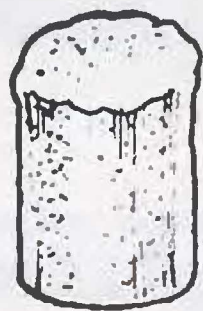
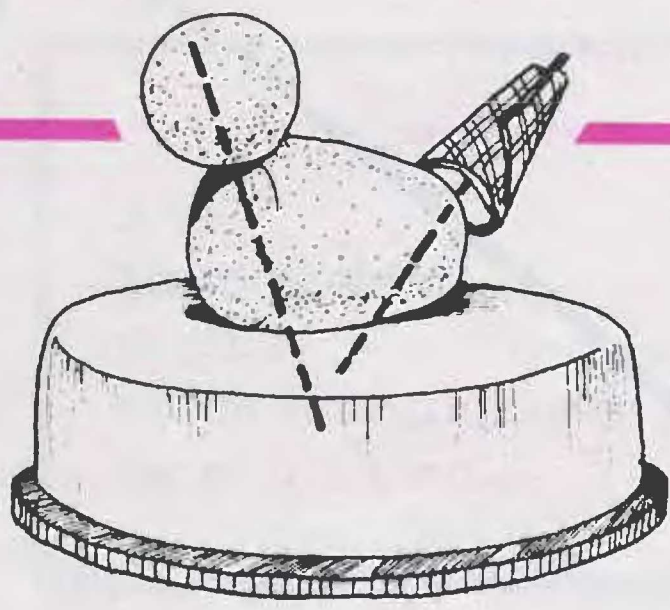


1





# A GALINHA E SEUS PINTINHOS

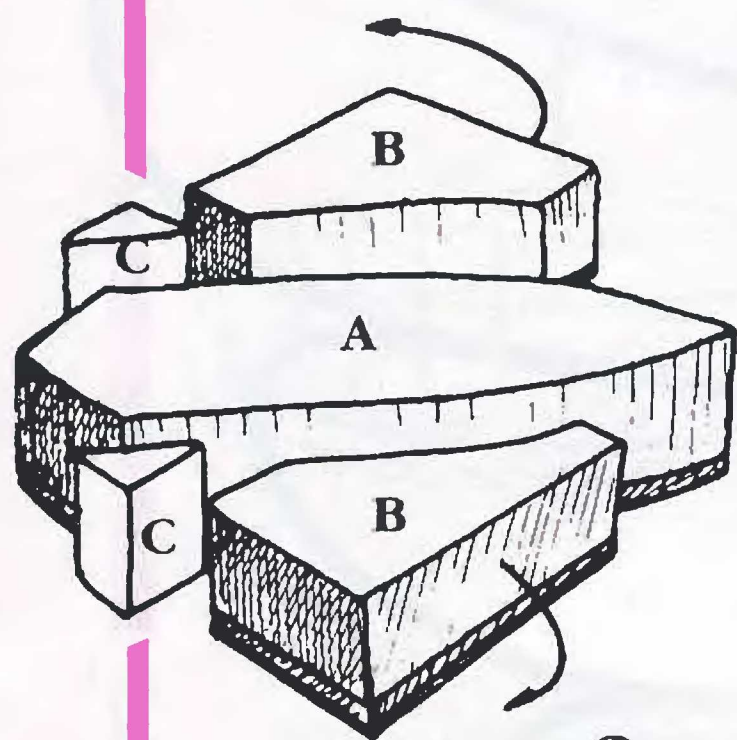
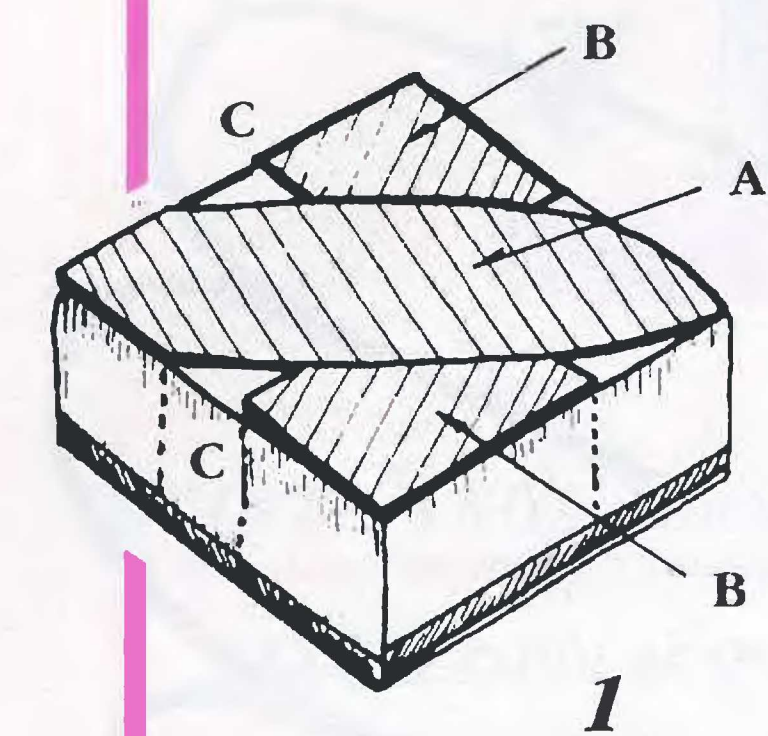


tracjada

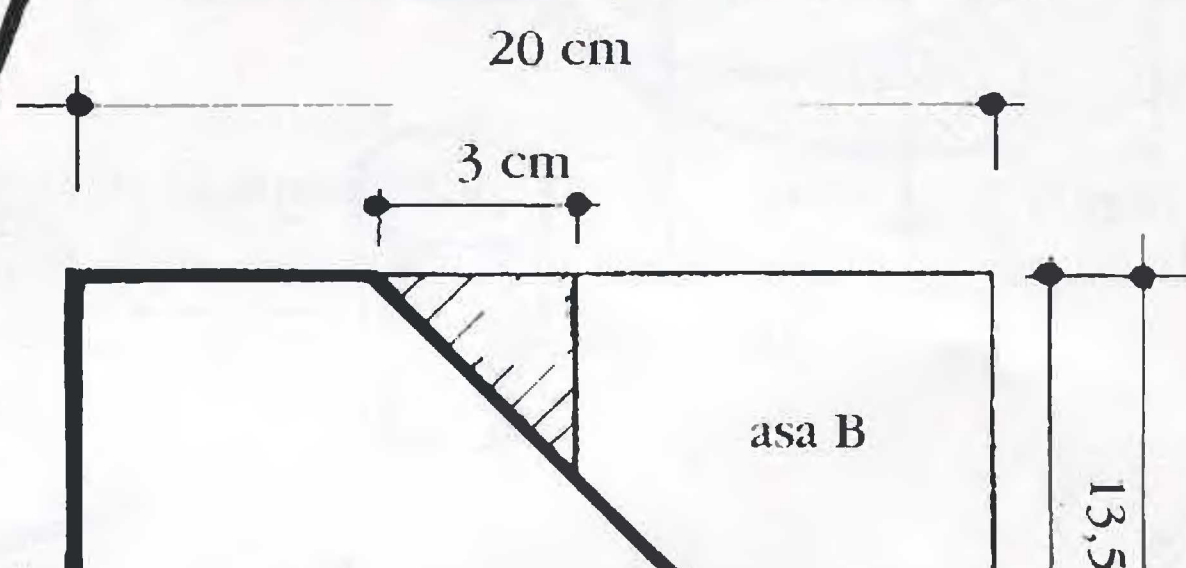




# UMA VIAGEM ESPACIAL



## Distribuição das partes do bolo





## UMA VIAGEM ESPACIAL

**A**

**Fundo cabina**

(1 peça)

Cortar em pastilhagem preta

Espessura 3 mm

**B**

**Lateral cabina**

(2 peças)

Cortar em pastilhagem preta

Espessura 3 mm

**C**

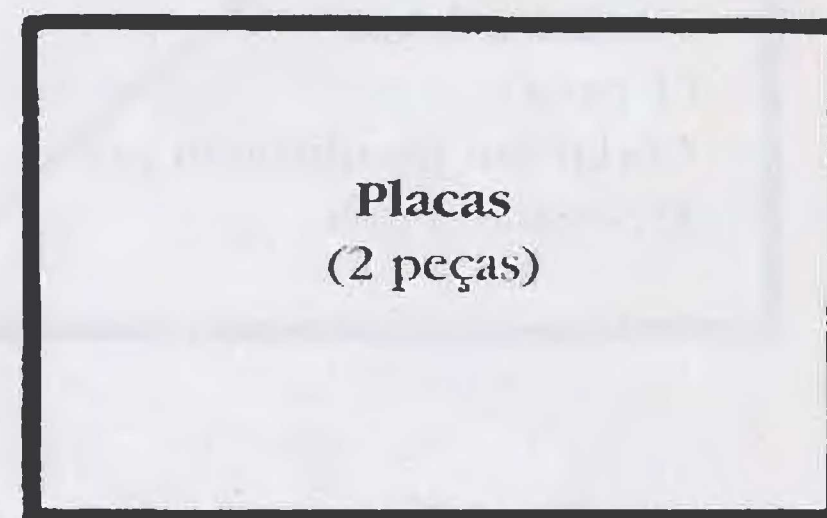
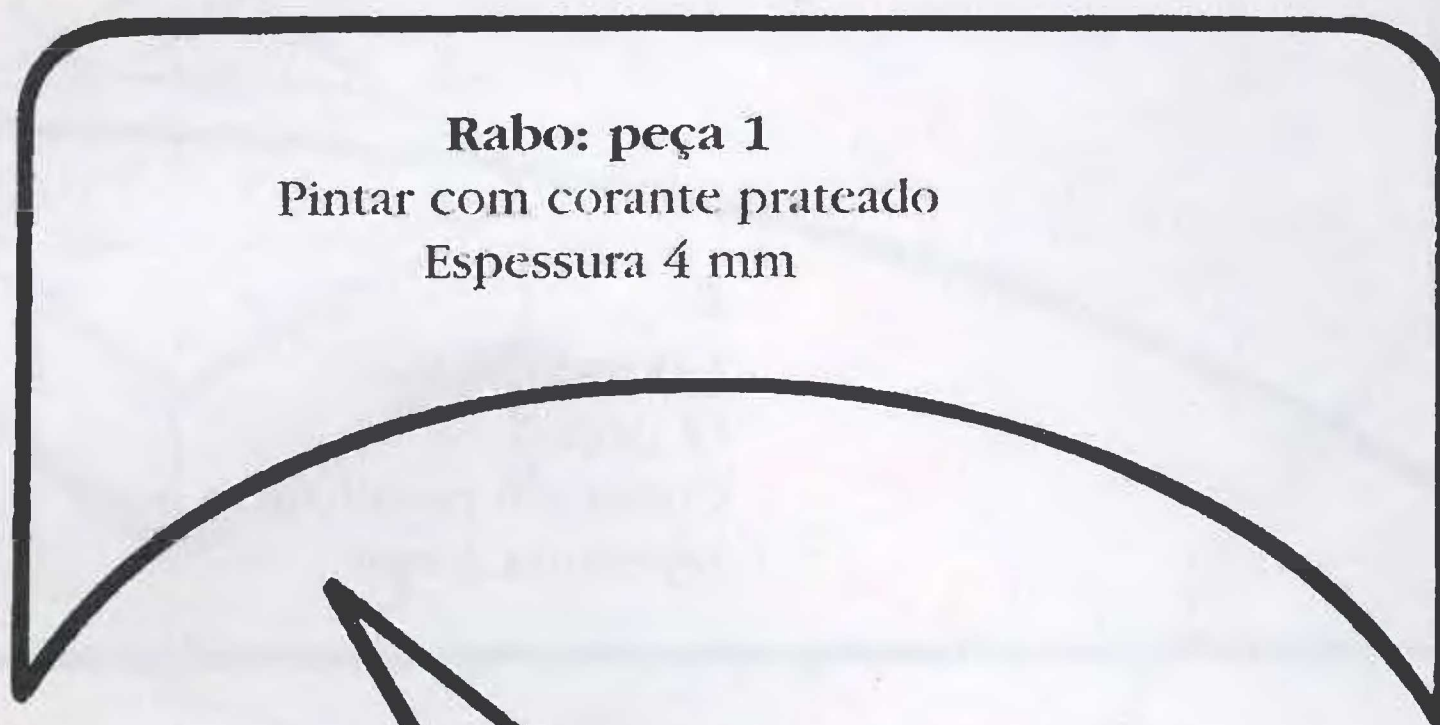
**Base cabina**

(1 peça)

Cortar em pastilhagem preta

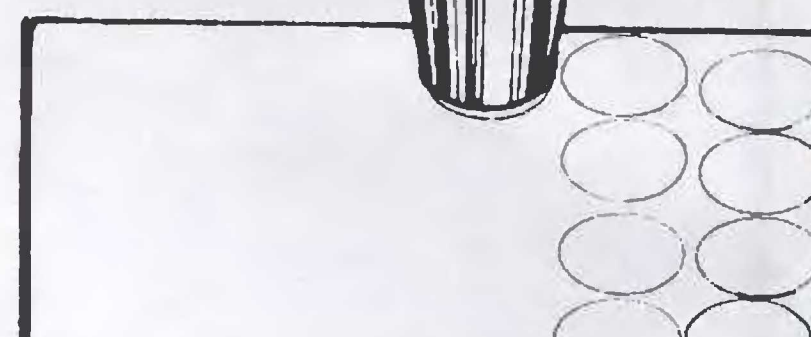


## UMA VIAGEM ESPACIAL



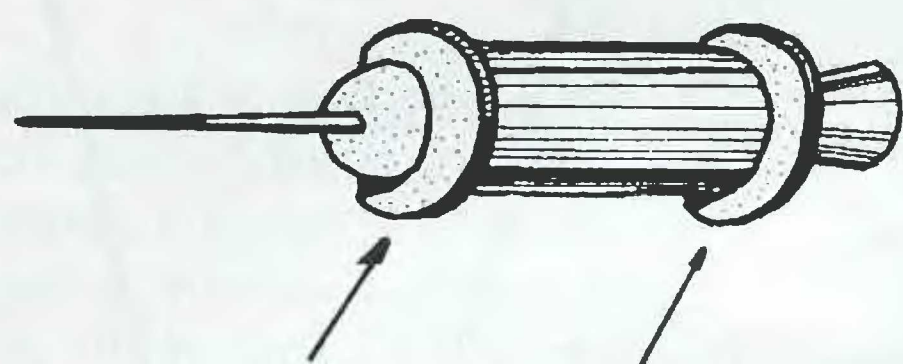
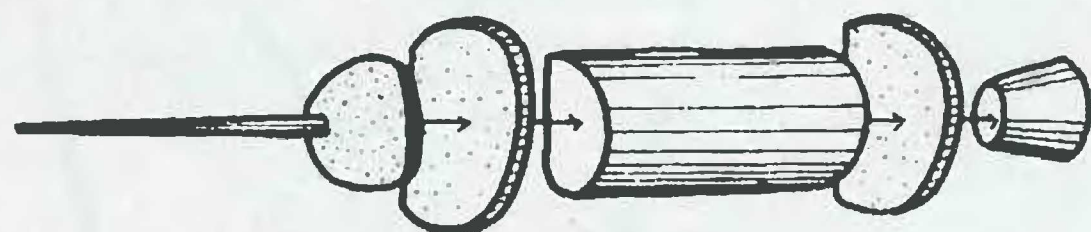
Fenda para encaixar  
peça 1 do rabo →

Marcar as  
placas com  
um bico  
redondo,  
liso

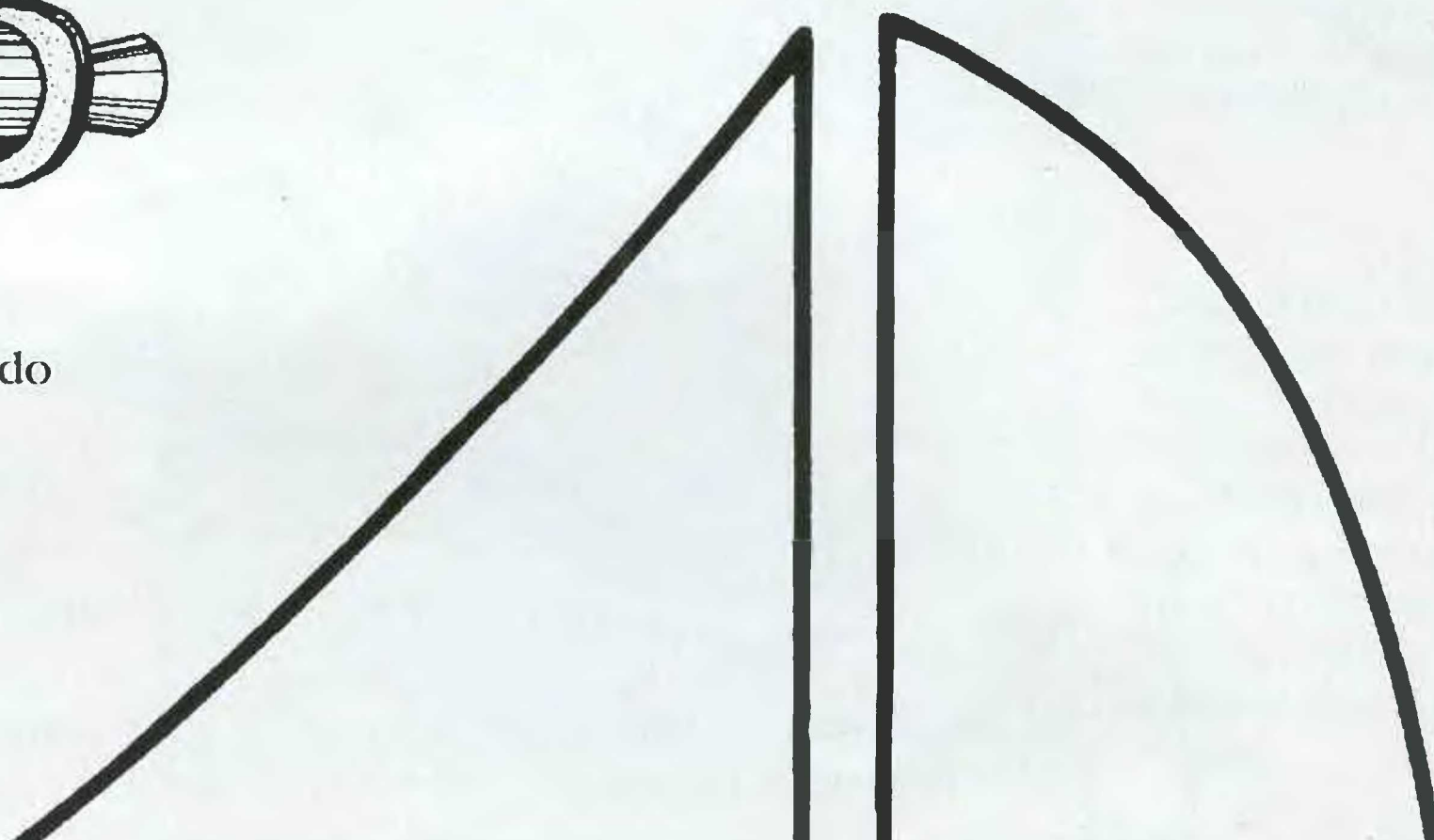




**Mísseis:** são modelados à mão, com pastilhagem, colando as partes com glacê. Introduzir um palito pintado de preto na ponta.



Pintar com corante prateado





# UMA VIAGEM ESPACIAL

